



りんご栽培  
佐々木 伸彦さん (田切須)



## りんご

西三川果樹組合組合長の佐々木さんは、「さかや農園」の3代目で、就農して15年になるそうです。りんご栽培の歴史は古く、初代が昭和18年ごろから始めたそうです。

りんごのシーズンは9月から12月までで、「つがる」や「ふじ」など数品種を切れ目なく収穫して、半分は贈答用になるそうです。有名な産地に勝つためには味で勝負ということで、「蜜入り(完熟)」したりんごにこだわっているそうです。

昔に比べて今は3kgや5kgの箱に人気があるそうで、今後はそうした顧客のニーズの変化に対応していきたいとのことでした。

おいしいりんごの見分け方は「おしり」を見ること。青みが抜けて赤いものが熟したりんごだそうです。

とれたて!

# 旬の仕事人

～地産地消で佐渡を元気にしよう!～

## イチオシ 学校給食

内海府小・中学校

学校給食では、食育の推進と地場産物の使用拡大を目指し『地産地消』に取り組んでいます。

この日の内海府小・中学校の給食の佐渡産食材は、牛乳、地域の方が無農薬農法で生産した「海の米」、地元で獲れたトビウオ、地元産のかぼちゃ、なす、塩こうじでした。

内海府小・中学校の給食には、月に3、4回「海府でとれた魚の日」があり、サザエ、フグ、トビウオ、ヤリイカ、タコなど、潮の香り漂う獲れたての海産物が登場します。また、毎日のように地域の方が生産した農産物を使用し、子どもたちが収穫してきた山菜や椎茸を給食に取り入れることもあり、海府の旬の恵みが話題となる笑顔溢れる楽しい給食タイムとなっています。

「ごちそうさま」のあいさつをした後に、廊下から給食室に向かって「美味しかったです。」の子どもたちの言葉が飛び交う光景から、給食の時間が「食育推進」の中心的な役割となっているのを感じます。



給食の様子



海の米、味つけのり、牛乳、とびうおの塩こうじ焼、にら豚炒め、かぼちゃのみそ汁、ぶどう

## シリーズ

# 笑顔まるごと!

# 食育 元気 ②⑩

## 簡単! 朝食レシピ

りんごの  
キャロット煮

### ●材料(1人分)

りんご: 1/3個(80g)、  
にんじん: 1/5本  
(20g)

☆そのままおいしく食べられますが、パンやヨーグルトにも合います!

### ●作り方

- ① りんごは、分量の3/4量を5mm幅のいちよう切りにする。
- ② 残りのりんごとにんじんをすりおろす。
- ③ ①と②を鍋に入れ、焦げないように注意しながらやわらかくなるまで煮る。  
(仕上げにレモン汁を入れるとさっぱりします。)



### 朝食メニュー

●食パン、●りんごのキャロット煮(佐渡産) ●野菜たっぷりポトフ ●サラダ ●牛乳